
Ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg)

Modification du ...

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),
arrête:*

I

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène¹ est modifiée comme suit:

Art. 4, let a, ch. 2 et 3

Ne concerne que le texte italien.

Art. 33a Remise de foie frais de volaille

¹ Tout foie frais de volaille provenant d'un cheptel qui, de façon avérée, n'est pas contaminé par la bactérie *Campylobacter* peut être remis au consommateur sous forme réfrigérée.

² Tout autre foie de volaille ne peut être remis au consommateur que sous forme congelée.

Art. 36, al. 3 et 4

³ Le processus de fabrication du collagène en vue de la consommation humaine doit garantir que:

- a. tous les os de ruminants sont soumis à un procédé garantissant qu'ils sont tous finement broyés, dégraissés à l'eau chaude et traités à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4 % et un pH < 1,5) pendant une période d'au moins deux jours. Ce traitement est suivi d'une adaptation du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali, puis d'un ou de plusieurs rinçages, d'une filtration et d'une extrusion, ou d'un procédé agréé équivalent.
- b. les autres matières premières sont soumises à un procédé comportant un lavage, une adaptation du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali, puis un ou plusieurs rinçages, une filtration et une extrusion. Un procédé agréé équiva-

RS

¹ RS 817.024.1

lent peut être employé. L'étape de l'extrusion peut être omise lors de la fabrication de collagène à poids moléculaire réduit.

⁴ *Abrogé*

Art. 42 Protection contre les parasites

¹ Pour les produits de la pêche suivants obtenus à partir de poissons à nageoires ou de mollusques céphalopodes, le produit cru ou fini est soumis à un traitement de congélation de façon à tuer les parasites viables susceptibles de présenter un risque pour la santé du consommateur:

- a. les produits de la pêche consommés crus;
- b. les produits de la pêche marinés, salés ou ayant subi un autre traitement, si le traitement choisi est insuffisant pour tuer les parasites viables.

² Toutes les parties du produit de la pêche sont soumises au traitement de congélation au sens de l'al. 1 pendant la durée et à la température minimales ci-après:

- a. - 20 °C, pendant 24 heures;
- b. - 35 °C, pendant 15 heures.

³ Ne nécessitent aucun traitement de congélation au sens de l'al. 1 les produits de la pêche qui:

- a. ont subi, ou vont subir, un traitement thermique tuant les parasites viables avant d'être consommés; à cette fin, le produit est porté à une température à cœur de 60 °C ou plus pendant au moins une minute;
- b. ont été conservés en tant que produits de la pêche congelés pendant un temps suffisamment long pour tuer les parasites viables;
- c. sont issus de captures de poissons sauvages, pour autant que puissent être présentées à l'autorité cantonale d'exécution compétente des données épidémiologiques indiquant que les lieux de pêche d'origine ne présentent pas de danger sanitaire dû à la présence de parasites;
- d. proviennent de la pisciculture et ont été élevés à partir d'embryons; ces derniers ont été exclusivement soumis à un régime alimentaire et élevés dans un milieu exempt de parasites viables susceptibles de présenter un risque sanitaire.

⁴ Lorsqu'ils sont mis sur le marché, les produits visés à l'al. 1 doivent, sauf lorsqu'ils sont remis au consommateur, être accompagnés d'un document indiquant le type de traitement de congélation auquel ils ont été soumis. Ce document est établi par la personne responsable de l'établissement du secteur alimentaire procédant au traitement de congélation.

⁵ Avant d'être mis sur le marché, les produits de la pêche doivent être soumis à un contrôle visuel à l'œil nu pour détecter la présence de parasites visibles. Les produits de la pêche qui sont infestés de parasites ne doivent pas être remis à des fins de consommation humaine.

⁶ Avant de mettre sur le marché des produits de la pêche qui n'ont pas été soumis au traitement de congélation ou ne sont pas destinés à être soumis, avant consommation, à un traitement tuant les parasites viables présentant un risque sanitaire, la personne responsable de l'établissement du secteur alimentaire doit garantir que ces produits proviennent de lieux de pêche ou d'élevage satisfaisant aux exigences spécifiques mentionnées à l'al. 3, let. c ou d. Elle peut, pour ce faire, produire les documents commerciaux correspondants ou d'autres documents.

Art. 44, Titre et al. 4, let. c

Prescriptions de température pour l'entreposage, le transport et la vente

⁴ Les produits de la pêche présentés à la vente doivent être maintenus aux températures suivantes:

- a. produits transformés à base de riz refroidi assaisonné avec du vinaigre de riz dont le pH est inférieur à 4,5 (sushis traditionnels): 5° C.

Art. 58c, al. 3 et 4

³ La personne responsable d'un établissement du secteur alimentaire produisant de la viande hachée, des préparations de viande, de la viande séparée mécaniquement ou de la viande fraîche de volaille prélève au moins une fois par semaine des échantillons destinés à une analyse microbiologique. Le jour de l'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert.

⁴ Cette fréquence d'échantillonnage peut être réduite à:

- a. une fois tous les quatorze jours pour les analyses portant sur *E. coli* et les germes aérobies mésophiles si des résultats satisfaisants sont obtenus six semaines d'affilée;
- b. une fois tous les quatorze jours pour les analyses portant sur *Salmonella* si des résultats satisfaisants sont obtenus 30 semaines d'affilée;
- c. deux fois par an pour les analyses portant sur *Salmonella* dans la viande hachée et dans les préparations de viande à base de poulet de chair d'origine suisse;
- d. deux fois par an pour les analyses portant sur *Salmonella typhimurium* et *Salmonella enteritidis* dans la viande fraîche de poulet de chair d'origine suisse.

II

Les annexes 1 et 2 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

III

Dispositions transitoires relatives à la modification du ...

¹ Les denrées alimentaires fabriquées avant l'entrée en vigueur de la modification du ... de la présente ordonnance, peuvent être remises au consommateur selon l'ancien droit jusqu'au ... (un an après l'entrée en vigueur).

² Ce délai transitoire ne s'applique pas à la modification du ... concernant les valeurs limites et les valeurs de tolérance énoncées aux annexes 1 et 2 de la présente ordonnance.

IV

La présente modification entre en vigueur le ...

Département fédéral de l'intérieur:

Alain Berset

Critères de sécurité des denrées alimentaires, valeurs limites

Légende:

nd	= non décelable
ufc	= unités formant colonie
MPN	= most probable number
n	= nombre d'unités constituant l'échantillon
c	= nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

Méthodes: Méthodes de référence du Manuel suisse des denrées alimentaires²

Champ d'application: Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Interprétation des résultats des analyses: Le résultat est insatisfaisant lorsque plus de c/n analyses démontrent une valeur > M (valeur limite).

² Non publié au RO; le texte peut être consulté gratuitement à l'adresse www.slmb.bag.admin.ch.

Microorganismes	Catégories de produits/Produits	Plan d'échantillonnage		Valeur limite ufc m = M	Remarques
		n	c		
<i>1. Listeria monocytogenes</i>	1.1 Denrées alimentaires prêtes à être consommées, permettant le développement de <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 ² par g	La personne responsable doit pouvoir démontrer que le produit respectera la valeur limite pendant la durée de conservation.
		5	0	nd dans 25 g	Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat de la personne responsable de l'établissement de fabrication, lorsque celle-ci n'est pas en mesure de démontrer que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant la durée de conservation.
	1.2 Denrées alimentaires prêtes à être consommées, ne permettant pas le développement de <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 ² par g	<p>Les produits pour lesquels $\text{pH} \leq 4,4$ ou $a_w \leq 0,92$, les produits pour lesquels $\text{pH} \leq 5,0$ et $a_w \leq 0,94$ et les produits à durée de conservation inférieure à cinq jours appartiennent automatiquement à cette catégorie.</p> <p>Des essais périodiques fondés sur ce critère ne sont pas utiles, en temps normal, pour les denrées alimentaires prêtes à être consommées suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> – denrées alimentaires ayant fait l'objet d'un traitement thermique ou d'une autre transformation efficace pour éliminer <i>L. monocytogenes</i>, lorsque la recontamination n'est pas possible après ce traitement (par exemple les produits traités thermiquement dans leur emballage final); – fruits et légumes frais, non découpés et non transformés, à l'exception des graines germées; – pain, biscuits et produits similaires;

Microorganismes	Catégories de produits/Produits	Plan d'échantillonnage		Valeur limite ufc m = M	Remarques
		n	c		
2. <i>Salmonella</i> spp.	1.3 Préparations pour nourrissons et préparations de suite, prêtes à être consommées ou non	10	0	nd dans 25 g	<ul style="list-style-type: none"> – eaux, boissons non alcoolisées, bière, cidre, vin, boissons spiritueuses en bouteille ou conditionnés et produits similaires; – sucre, miel et confiserie, y compris les produits à base de cacao et de chocolat; – mollusques bivalves vivants; – sel de qualité alimentaire.
	2.1 Préparations déshydratées pour nourrissons et denrées alimentaires déshydratées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois et préparations de suite déshydratées	30	0	nd dans 25 g	
	2.2 Denrées alimentaires prêtes à être consommées contenant des œufs crus, à l'exception des produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent d'exclure le risque de salmonelles	5	0	nd dans 25 g	
	2.3 Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants	5	0	nd dans 25 g	
	2.4 Crustacés et mollusques cuits	5	0	nd dans 25 g	
	2.5 Graines germées prêtes à	5	0	nd dans 25 g	

Microorganismes	Catégories de produits/Produits	Plan d'échantillonnage		Valeur limite ufc m = M	Remarques
		n	c		
	être consommées				du processus de germination ou échantillonnage à l'étape où la probabilité de trouver des salmonelles est la plus grande.
2.6	Fruits et légumes prédécoupés, prêts à être consommés	5	0	nd dans 25 g	
2.7	Jus de fruits et de légumes non pasteurisés, prêts à être consommés	5	0	nd dans 25 g	
2.8	Ovoproduits, à l'exception des produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent d'exclure le risque de salmonelles	5	0	nd dans 25 g	
2.9	Glaces comestibles, à l'exception des produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent d'exclure le risque de salmonelles	5	0	nd dans 25 g	Ce critère est applicable uniquement pour les glaces comestibles contenant des ingrédients laitiers.
2.10	Fromages, beurre et crème fabriqués à partir de lait cru ou de lait traité à une température inférieure à celle de la pasteurisation	5	0	nd dans 25 g	A l'exception des produits pour lesquels la personne responsable peut démontrer, à la satisfaction de l'autorité d'exécution compétente, qu'en raison du temps d'affinage et de la valeur a_w il n'y a aucun risque de contamination par les salmonelles.
2.11	Lait en poudre et lactosérum en poudre	5	0	nd dans 25 g	
2.12	Gélatine et collagène	5	0	nd dans 25 g	
2.13	Produits à base de viande	5	0	nd dans 25 g	

Microorganismes	Catégories de produits/Produits	Plan d'échantillonnage		Valeur limite ufc m = M	Remarques
		n	c		
	destinés à être consommés crus, à l'exception des produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent d'exclure le risque de salmonelles				
	2.14 Viande hachée, préparations de viande destinées à être consommées crues	5	0	nd dans 25 g	
	2.15 Viandes séparées mécaniquement	5	0	nd dans 10 g	
	2.16 Viande hachée de volaille, préparations de viande de volaille et produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	5	0	nd dans 25 g	
	2.17 Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que la volaille destinées à être consommées cuites	5	0	nd dans 10 g	
3. <i>Salmonella typhimurium</i> , <i>Salmonella enteritidis</i>	3.1 Viande fraîche de volaille	5	0	nd dans 25g	Ce critère est applicable aux viandes fraîches provenant de cheptels reproducteurs de <i>Gallus gallus</i> , de poules pondeuses, de poulets de chair, de cheptels reproducteurs de dindes et de cheptels de dindes d'engraissement. Pour ce qui est des souches monophasiques de <i>Salmonella typhimurium</i> , seules celles dont la formule antigénique est 1,4,[5],12:i:- sont visées Pour les analyses cinq échantillons d'au moins 25 g sont prélevés sur un même lot. Un échantil-

Microorganismes	Catégories de produits/Produits	Plan d'échantillonnage		Valeur limite ufc m = M	Remarques
		n	c		
4. <i>Cronobacter spp.</i> (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	4.1 Préparations déshydratées pour nourrissons ou denrées alimentaires déshydratées destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois	30	0	nd dans 10 g	<p>lon prélevé sur des portions de poulet avec peau contient de la peau et une fine tranche de muscle superficiel si la quantité de peau n'est pas suffisante pour former une unité d'échantillonnage. Un échantillon prélevé sur des portions de poulet sans peau contient plusieurs fines tranches de muscle superficiel. Les tranches de viande sont prélevées de manière à ce qu'elles comprennent une partie aussi grande que possible de la surface de la viande.</p> <p>Des essais en parallèle seront réalisés pour les <i>Enterobacteriaceae</i> et <i>Cronobacter spp.</i> (<i>E. sakazakii</i>), sauf si une corrélation entre ces micro-organismes a été établie au niveau d'une usine. Si des <i>Enterobacteriaceae</i> sont détectés dans un échantillon du produit analysé dans cette usine, le lot doit être analysé pour <i>Cronobacter spp.</i> (<i>E. sakazakii</i>). Il appartiendra à la personne responsable de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, s'il existe une telle corrélation entre <i>Enterobacteriaceae</i> et <i>Cronobacter spp.</i> (<i>E. sakazakii</i>).</p>
5. <i>Escherichia coli</i>	5.1 Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants	1	0	230 MPN/100 g de chair et de liquide intravalvaire	Echantillon groupé comprenant au moins dix animaux différents.
6. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	6.1 Cosmétiques pour bébés et cosmétiques appliqués à proximité des yeux	1	0	10 ¹ par g	

Annexe 2
(art. 3, al. 2, let. b, 5, 25, al. 2, et 58a, al. 2)

Critères de sécurité des denrées alimentaires, valeurs de tolérance

lettre A chiffre 3

Produit	Critères d'examen	Valeur de tolérance UFC	Remarques
3 Boisson prêtes à consommer, provenant d'un distributeur automatique	Germes aérobies mésophiles <i>Bacillus cereus</i>	1000 000/g 10 000/g	

PROJET